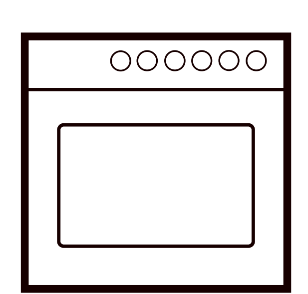
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen



GH 505.0 E

53 73 11 FB



Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG
Wilhelminenstraße 165-167
45881 Gelsenkirchen

Telefon: 01 80 - 5 25 65 65
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 64

Sie erreichen uns:

Montags bis donnerstags von 7[30] Uhr bis 16[30] Uhr
Freitags von 7[30] Uhr bis 14[30] Uhr
Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 50

Sie erreichen uns:

Montags bis freitags von 8[00] Uhr bis 17[00] Uhr
Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Vertragskundendienst

56070 Koblenz, August-Horch-Straße 14
Zentrale Tel.: (02 61) 8 90 90
Kundendienst Tel.: (02 61) 8 90 91 73

66117 Saarbrücken, Zinzinger Straße 13
Zentrale Tel.: (06 81) 50 08 50
Kundendienst Tel.: (06 81) 5 00 85 22

55543 Bad Kreuznach, Industriestraße
Zentrale Tel.: (06 71) 79 40
Kundendienst Tel.: (06 71) 79 43 31

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problemes oder Ihres Service-Wunsches

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

Gültig ab Oktober 1998 für die Bundesrepublik Deutschland.
Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs erforderlich.

Für unsere KÜPPERSBUSCH-Geräte leisten wir zusätzlich zu den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

1. Die Werksgarantie beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Bei gewerblicher Nutzung von KÜPPERSBUSCH-Geräten in Gemeinschaftsanlagen ist eine Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel.
   Die verlängerte Garantiezeit gilt nicht, wenn die Typen- oder Serien-Nr. des Produkts geändert, gelöscht, entfernt oder unleserlich gemacht worden ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigen Anschlusses, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KÜPPERSBUSCH-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfaßt, wenn sie innerhalb von 4 Wochen nach Übergabe des KÜPPERSBUSCH-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Schäden aufgrund chemischer und elektrochemischer Einwirkungen von Wasser und Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden), sowie Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das KÜPPERSBUSCH-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß eine uneingeschränkte Handhabung durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Innerhalb der ersten 6 Monate der Garantiezeit werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienstpersonals, soweit diese im Zusammenhang mit der Durchführung der Instandsetzung nach dieser Werksgarantie anfallen, nicht berechnet. Danach werden diese Kosten gesondert in Rechnung gestellt.
7. Nicht umfaßt sind von der Werksgarantie Ansprüche, die über die kostenlose Fehlerbeseitigung hinausgehen, insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz, Wandlung und Minderung oder Folgeschäden.

Wenn Sie unseren Kundendienst benötigen, nennen Sie den Gerätetyp und die Art des Defektes. Bei Transportschäden wenden Sie sich bitte sofort an die nächste für Sie zuständige Kundendienststelle.

KÜPPERSBUSCH Hausgeräte AG, Gelsenkirchen



KD Gar FA1

Zu Ihrer Information

Bitte lesen Sie die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit, die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.
Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.

Kategorie des Gas-Herdes

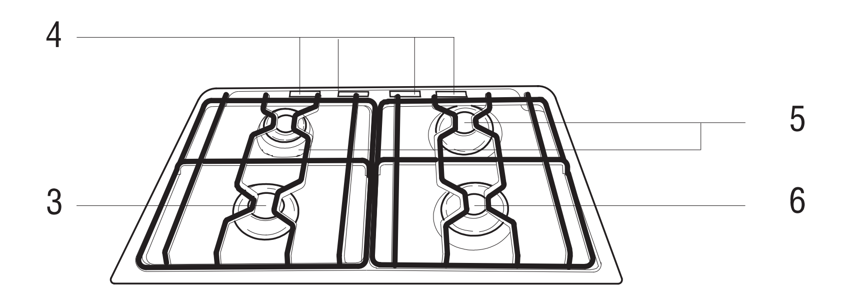
DE . . . . . CAT II 2E 3B/P

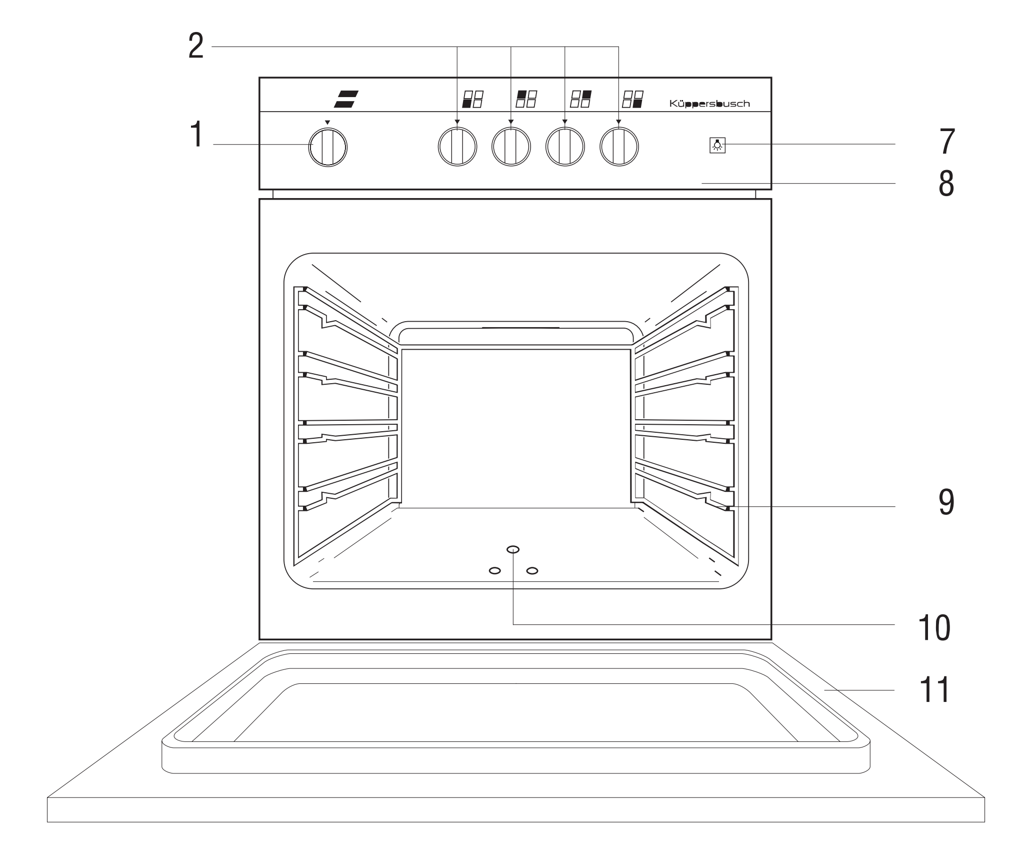
AT . . . . . CAT 3B/P . . . . 50 mbar

Das Gerät gehört zur Geräteklasse 3. Es ist auch für den Gebrauch in anderen Ländern als auf dem Gerät angegeben, zugelassen. Änderungen am Gerät und die Art seines Anschlusses haben einen wesentlichen Einfluß auf den einwandfreien und sicheren Betrieb in allen weiteren Ländern.

Inhalt

Ihr Gerät im Überblick





1	Thermostatknebel Backofen
2	Kochstellenknebel
3	Garbrenner
4	Lüftungsschlitze
5	Normalbrenner
6	Starkbrenner
7	Schalter Backofenbeleuchtung
8	Bedienblende
9	Einschubleisten
10	Zündloch Backofenbrenner
11	Backofentür

Lieferbares Zubehör:

Düsensatz Erdgas ELL	Zub.-Nr. 216
Düsensatz Flüssiggas	Zub.-Nr. 213

Sicherheitshinweise



Anschluß und Funktion

- Vor dem Anschluß des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Alle Einstellwerte für das Gerät sind in dieser Anleitung angegeben.
  Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
  Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Deshalb immer auf eine gute Belüftung der Küche achten; halten Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzughaube) vor. Die besonders intensive oder langanhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. das Öffnen eines Fensters oder den Betrieb einer Dunstabzughaube auf einer höheren Leistungsstufe, erforderlich machen.
- Küppersbusch-Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Der Gasanschluß sowie Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlich anerkannten Vorschriften und die Anschlußbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Das Gerät darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Bei Betriebsstörungen umgehend die Gaszufuhr abstellen.
- Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Bei Betrieb mit Flüssiggas (Propan/Butan) müssen alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht angezogen sein.
- Frei verlegte Zuleitungsschläuche nicht einklemmen oder auf heiße Oberflächen legen.
- Die Oberflächen von Herd, Backofentür und Kochgerät werden bei Betrieb heiß. Kinder grundsätzlich fernhalten.
- Anschlußkabel von Elektrogeräten nicht in der Backofentür einklemmen.
- Das Gerät nicht am Backofentürgriff tragen.
- Wir empfehlen, in angemessenen Zeitabständen eine Wartung durchführen zu lassen.

Kochstellen

- Über der Kochmulde angebrachte Dunstabzüge müssen einen Mindestabstand von 650 mm haben.
- Kochstellenbrenner nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Achten Sie darauf, daß die Zwischenringe und die Brennerdeckel immer exakt aufliegen.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstellenbrenner zunächst auf maximale Leistung einstellen und dann (nach Angabe des Topfherstellers) rechtzeitig zurückdrehen.
- Achtung! Bei Stromausfall funktioniert die elektronische Einhand-Funkenzündung nicht. Streichhölzer o.ä. verwenden.
- Die Lüftungsschlitze in der Kochmulde dürfen nicht verdeckt werden!

Backofen

- Bei Reparaturen und Austausch von Backofenglühlampen muß das Gerät stromlos gemacht werden.
- Bei geschlossener Backofentür darf ein Zündversuch nur über längstens 15 Sekunden erfolgen. Sollte die Zündung nach dieser Zeit nicht gelungen sein, zunächst die Backofentür öffnen und auslüften lassen, danach erneut zünden.
- Im Backofen grundsätzlich keine Gegenstände aufbewahren, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr bringen könnten.
- Vorsicht bei Arbeiten im heißen Backofen. Topflappen, Handschuhe oder ähnliches benutzen.
- Vom Grill mindestens 5 cm Abstand halten.
- Die Backofentür muß gut schließen. Bei Beschädigungen der Türdichtung, Scharniere, Türdichtungsflächen oder bei Bruch des Türglases Gerät sofort außer Betrieb nehmen, bis es vom Fachmann repariert und überprüft ist.
- Backofentür während des Betriebs behutsam öffnen und schließen, damit die Flamme des Backofenbrenners nicht erlischt.
- Achtung! Beim Öffnen und Schließen der Backofentür nicht in die Türscharniere greifen. Verletzungsgefahr!
- Backofentür bei Zubereitungen im Backofen immer vollständig schließen.
- Die Lüftungsschlitze in der Kochmulde dienen der Be- und Entlüftung des Backofens und dürfen nicht verdeckt werden!

Vor dem ersten Benutzen

Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.
In Deutschland nimmt Ihr Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, die Transportverpackung zurück.
Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen. Altgeräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr Altgerät in eine Wertstoffsammelstelle.
Altgeräte sind vor dem Entsorgen unbrauchbar zu machen. Damit verhindern Sie Mißbrauch.

Erstreinigung

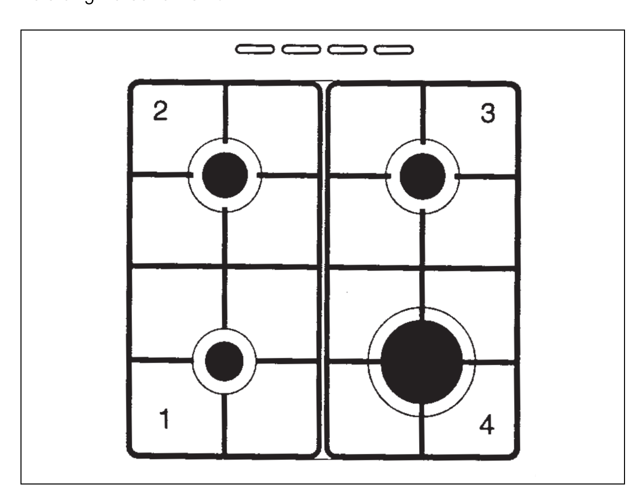
Verpackung und Fremdteile entfernen. Vor dem ersten Zubereiten von Speisen eine Reinigung des Gerätes vornehmen.

- Das Backofeninnere, die Kochmulde, Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen und gut trocknen.
- Im Backofeninneren die seitlichen Rahmen einbauen (siehe Einbau und Ausbau der Seitenhalterung).
- Backofentür schließen und den leeren Backofen bei höchster Temperatur 60 Minuten aufheizen, um Fettspuren von den Heizelementen zu entfernen. Der dabei auftretende „Neugeruch" ist unbedenklich, wenn Sie die Küche gleichzeitig gut lüften.
- Backroste und Bleche einschieben.

Das Kochfeld

Eigenschaften des Gas-Kochfeldes

Das Gas-Kochfeld hat vier Kochstellen, die mit Brennern unterschiedlicher Leistung versehen sind.



1	Garbrenner (H)	0,99 kW
2	Normalbrenner (N)	1,81 kW
3	Normalbrenner (N)	1,81 kW
4	Starkbrenner (S)	2,91 kW

Gebrauch der Kochstellen



Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 5!

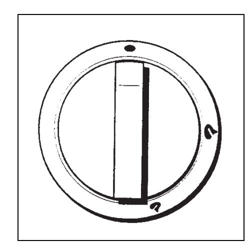
Gebrauch der Brenner

Der Gaszufluß zum Brenner wird durch einen Knebel über den Gashahn mit Sicherheitsverschluß reguliert. Auf dem Knebel sind die Symbole für die Einstellwerte wie folgt angegeben:

●	Gashahn geschlossen	Brenner außer Betrieb
(große Flamme)	Gashahn ganz offen	maximale Flamme
(kleine Flamme)	Gashahn wenig offen	minimale Flamme

Kochstellen ein- und ausschalten

Jede Kochstelle besitzt einen eigenen Kochstellenknebel, über den die Gaszufuhr zum Brenner geregelt wird.
Welcher Knebel zu welcher Kochstelle gehört, können Sie an den Symbolen auf der Bedienblende erkennen.



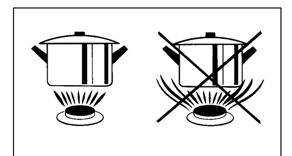
- Zum **Einschalten** der Gaszufuhr zum Brenner den Knebel leicht drücken und nach links drehen.
- Zum **Ausschalten** den Knebel nach links drehen bis zum Einrasten des Sicherheitsverschlußes.
- Zum **Zünden des Brenners** den Knebel leicht drücken, bis zur maximalen Stellung gegen den Uhrzeigersinn drehen, gedrückt halten.
- Mit einem brennenden Streichholz o. ä. den Brenner zünden.
- Nach dem Zünden der Flamme den Knebel noch 10 bis 15 Sekunden gedückt halten. Den Brenner dann auf die gewünschte Stellung einstellen.

Hat die Flamme nicht gezündet, wiederholen Sie den Vorgang nach ca. 2 Sekunden.
Auf den Knebeln sind die maximale und die minimale Kochstufe markiert. Die Flamme kann stufenlos reguliert werden. Alle Einstellungen der Zwischenwerte müssen im Bereich der Zeichen „maximal" und „minimal" liegen, nie zwischen „maximal" und „ausgeschaltet".
Möglichst auf großer Flamme ankochen und auf kleiner Flamme weiterkochen.

Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Kochstelle.

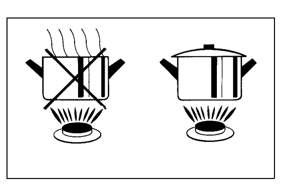


Stimmen Sie Topf- und Kochstellengröße aufeinander ab. Die Flamme soll den Boden des Topfes voll bedecken. Sie darf nicht über den Topfboden hinaus brennen.

Beachten Sie für die Wahl der Topfdurchmesser folgende Richtwerte:

Brenner		Topfdurchmesser
Garbrenner	0,99 kW	16 cm
Normalbrenner	1,81 kW	16 bis 22 cm
Starkbrenner	2,91 kW	22 bis 28 cm

Setzen Sie immer einen Deckel auf den Kochtopf.



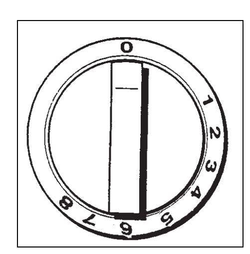
Gargut kocht nur über, wenn die eingestellte Flamme zu groß ist. Mit einiger Übung wird es Ihnen gelingen, die Flamme so genau einzustellen, daß auch bei aufgesetztem Deckel nichts überkocht.

Der Backofen

 **Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 5!**

Ein Thermostat sorgt für konstante Temperatur. Ein Temperaturfühler mißt die Temperatur im Backofen. Er hat immer an der gleichen Stelle zu sein und ist stets sauber zu halten. Eine falsche Position oder Verkrustungen beeinflussen die Temperatur im Backofen negativ. Auf grund der gemessenen Temperaturwerte wird die Gaszufuhr zum Backofenbrenner geregelt.

Wahl der Betriebsart und Temperatur



Mit dem Thermostatknebel Backofen stellen Sie die Backofen-Temperatur auf den gewünschten Wert.
Die Temperaturwerte sind auf dem Knebel angegeben.

Schaltsymbole und Betriebsarten

●	AUS	
♁	Beleuchtung	Immer einstellen, wenn der Backofen benutzt wird.
1 - 8	Temperaturstufen der Ober-/Unterhitze	Immer nur auf einer Einschubebene arbeiten.

Der Backofen ist mit einem Thermostaten ausgerüstet, der nur bei geschlossener Backofentür die Temperatur regelt und dabei die Flammengröße reduziert. Bei länger geöffneter Backofentür wird die Flamme automatisch wieder größer. Schließen Sie trotzdem die Backofentür während des Betriebes immer behutsam, damit die Flamme nicht erlischt.

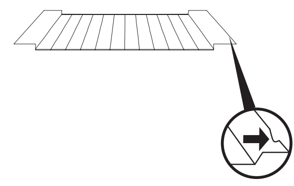
Einschubteile

Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen und das Backblech nicht direkt auf den Backofenboden stellen. Der dadurch entstehende Wärmestau verfälscht das Back- bzw. Bratergebnis und das Email wird beschädigt.

Backformen: Immer auf die Mitte des Bratrostes stellen. Sie sollten nicht über den Rand des Rostes hinausragen. Rechteckige Backformen quer auf den Rost stellen.
Verwenden Sie zum Backen immer helle Backformen.

Backbleche: Beim Herausnehmen leicht anheben.
Nach dem Wiedereinschieben muß die schräge Kante der Bleche zur Backofentür zeigen. Das Backblech zu 3/4 in den Backofen einschieben und dann die Backofentür vorsichtig schließen, damit das Backblech an der Backofentürscheibe anliegt. Imrmer nur auf einer Einschubebene arbeiten.
Verwenden Sie zum Braten eine Fettpfanne.

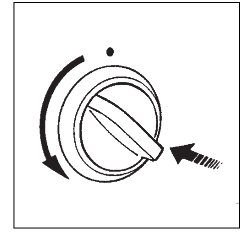
Rost:



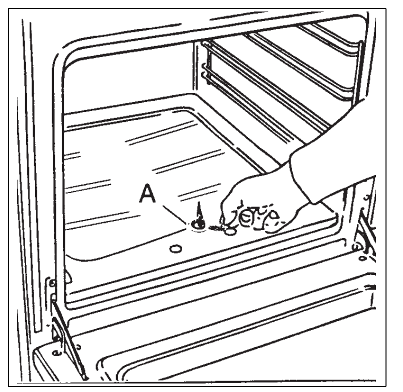
Fürs Backen und Braten immer mit der Kröpfung nach unten einschieben. Achten Sie darauf, daß die Rastung der Roste immer nach vorne (zu Ihnen hin) zeigt.

Gebrauch des Backofens

Backofenbrenner zünden und Temperatur einstellen



- Bei offener Backofentür den Thermostatknebel Backofen leicht drücken, bis zur maximalen Stellung gegen den Uhrzeigersinn drehen und so gedrückt halten.
- Mit einem Streichholz oder ähnlichem durch das Zündloch (A) den Brenner zünden.



- Nach dem Zünden der Flamme den Knebel noch 10 bis 15 Sekunden gedückt halten und fest nachdrücken.
- Nun die Backofentür schließen und den Thermostatknebel auf die gewünschte Temperatur zurückdrehen.
  Der Backofenbrenner brennt solange auf Großstellung, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

Hat die Flamme nicht gezündet, wiederholen Sie den Vorgang nach ca. 2 Sekunden.

Temperaturstufen auf dem Thermostaten

Ziffern auf dem Schalterring	Backofentemperatur
1	150 °C
2	170 °C
3	190 °C
4	210 °C
5	230 °C
6	250 °C
7	270 °C
8	290 °C

Backen

Temperaturstufe für Ober-/Unterhitze entsprechend Tabelle auf Thermostatknebel einstellen.
Verwenden Sie zum Backen helle Backformen.
Die Backformen immer auf die Mitte des Rostes stellen.

Bitte beachten:
Das Backblech zu 3/4 in den Backofen einschieben und dann die Backofentür vorsichtig schließen, damit das Backblech an der Backofentürscheibe anliegt.

Gebäck	**Ober-/Unterhitze**		**Dauer**
	Einschubleiste von unten	Thermostatstellung	in Min.
Rührteig			
Napfkuchen	2	2-3	70-80
Kastenkuchen	2	2-3	70-80
Sandkuchen	2	1-2	70-80
Torten	3	2-3	40-60
Tortenböden	2	2-3	20-35
Feine Obsttorten	3	3-4	40-50
Kleingebäck	2	3-4	15-25
Blechkuchen:			
Belag trocken	2	2-3	25-35
Belag feucht	2	2-3	60-70
Knetteig			
Tortenböden	2	3-4	25-35
Käsekuchen	2	2-3	80-90
Kleingebäck	2	3-4	15-20
Blechkuchen:			
Belag trocken	2	4-5	25-35
Belag feucht	2	3-4	30-60
Hefeteig			
Napfkuchen	2	3-4	45-60
Hefekranz	2	3-4	40-50
Stollen (vorheizen)	2	2-3	40-65
Kleingebäck	2	3-4	20-30
Blechkuchen:			25-30
Belag trocken	2	3-4	
Belag feucht	2	3-4	50-60
Biskuitteig			
Torten	2	2-3	30-40
Rollen	2	3-4	15-25
Eiweißgebäck			
Baiser	2	1	80-90
Zimtsterne	2	1	20-45
Makronen	2	1	20-45
Blätterteig	2	4-5	15-30
Hefeblätterteig	2	4-5	30-45
Quarkblätterteig	2	4-5	30-45
Brandteig	2	5-6	30-40
Quark-Ölteig	2	3-4	20-50
Honigkuchen	2	2-3	20-35

Braten

Zum Braten von Fleisch den Rost in die 2. Einschubleiste von unten, Fettpfanne mit Bratenblech in die 1. Einschubleiste einschieben.
Die Bratdauer ist abhängig von Fleischart und -höhe. Zum Messen der Fleischhöhe das Fleisch leicht anheben, da es unter seinem Eigengewicht einfällt. Die Bratdauer für Fleisch mit Fettschicht kann sich bis auf das Doppelte erhöhen.

Gericht	**Ober-/ Unterhitze**	**Gardauer**
	Thermostatstellung	je cm Fleischhöhe in Min
Rinderbraten	3-4	18
Roastbeef	4-5	10-12
Filet	4-5	8
Kalbfleisch	3-4	12
Schweinefleisch	3-4	12-15
Kassler	3-4	8
Wild	3-4	15
Wildschwein	3-4	15
Filet - Wild	4-5	8-10
Hammelfleisch	3-4	15
Ente	3-4	12
Gans	3-4	12
Hähnchen	3-4	8
Pute	3-4	12
Fisch	4-5	8

Reinigung und Pflege

Emalierte und lackierte Teile



- Emaillierte und lackierte Teile, wie z. B. die Kochmulde müssen nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel gereinigt werden. Anschließend trocken nachreiben.
- Verwenden Sie keine kratzenden, scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie Verunreinigungen durch Säuren wie z. B. Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig o. ä. sobald wie möglich, da diese emaillierte und lackierte Oberflächen angreifen.

Brenner und Roste

Brenner und Roste können abgenommen werden und mit einem geeigneten Mittel gereinigt werden.
Die Brenner und Flammenverteiler müssen nach dem Reinigen gut getrocknet und wieder genau eingesetzt werden. Es ist wichtig, daß diese Teile wieder genau eingesetzt werden, da das Gerät sonst nicht mehr richtig funktioniert.
Bei Kochmulden mit elektrischer Zündung müssen auch die Zündkerzen immer saubergehalten werden, um sie funktionstüchtig zu erhalten.

Kochstellen

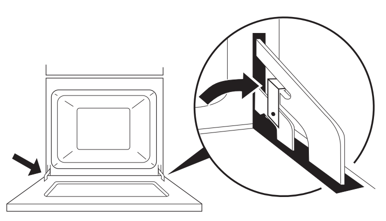
Die Mulde mit handelsüblichen Putzmitteln, die Brennerdeckel mit heißer Spüllauge reinigen. Stärkere Verschmutzungen und eingebrannte Speisereste vor der Reinigung zunächst einweichen. Darauf achten, daß Zwischenringe und Brennerdeckel richtig aufliegen. Zwischenringe durch Drehen einrasten. Die Rippenplatten immer so auflegen, daß der Zapfen nach innen zeigt.

Backofenlampe auswechseln

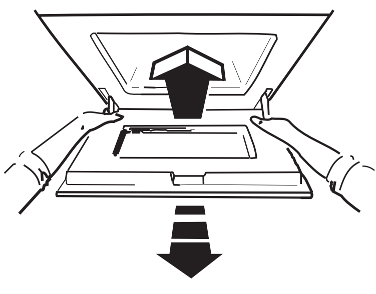
Dazu muß das Gerät stromlos sein z. B. durch Herausnehmen der Sicherung.
Zum Auswechseln schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen diese durch eine hochtemperaturresistente Lampe mit den Werten:
230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Der Backofen

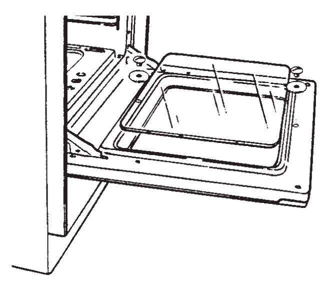
Der Backofen muß nach jeder Benutzung gereinigt werden.
Von Zeit zu Zeit sollte eine gründliche Reinigung des Backofens vorgenommen werden. Dazu empfiehlt sich die Demontage einiger Bauteile.



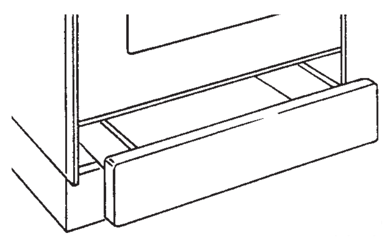
Backofentür herausnehmen
Backofentür ganz öffnen.
Die Bügel an den Türscharnieren hochklappen.



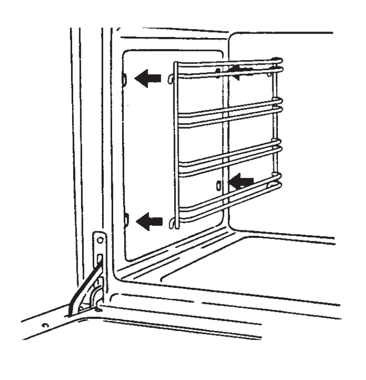
Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und langsam schließen. Etwa auf der Hälfte des Schließweges lösen sich die Scharniere aus ihrer Arretierung. Die Backofentür kann nun abgenommen werden.



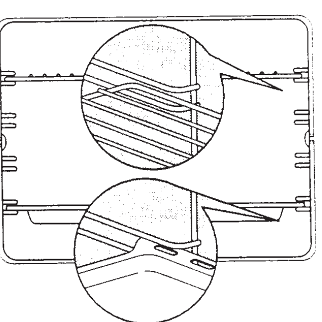
Fenster der Backofentür herausnehmen
Die beiden seitlichen Befestigungsschrauben lösen und das Innere der Backofentür läßt sich herausnehmen.



Schublade herausnehmen
Die Schublade wird ganz normal herausgenommen.



Seitenhalterungen aus- und einbauen
Zum Ausbauen die Seitenhalterungen aus den Bohrungen der seitlichen Innenwände des Backofens herausziehen.
Zum Einbauen die Seitenhalterungen in die Bohrungen der seitlichen Innenwände wieder einhängen.



Fettpfanne und Grillrost herausnehmen
Fettpfanne und Grillrost aus den Schienen der Seitenhalterungen herausnehmen und in umgekehrter Richtung wieder einsetzen.

Störfallhilfe

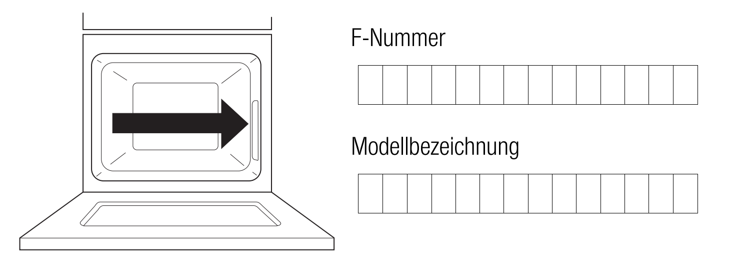
Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienungsfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie selbst beseitigen. Andernfalls zur Reparatur den Kundendienst rufen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Backofen und Kochstellen zünden nicht.	Stromversorgung unterbrochen.	Stromversorgung überprüfen.
Kochstellen zünden nicht.	Reste von Kochgut oder Putzmittel zwischen Zündstift und Brenner.	Vorsichtig freimachen und säubern.
	Zündkerze defekt.	Kundendienst rufen. Zwischenzeitlich Streichhölzer benutzen.
Flammenbild der Kochstellenbrenner plötzlich verändert.	Brennerdeckel liegen schief auf.	Brennerdeckel durch Drehen einrasten.
Der Kochstellenknebel muß plötzlich länger gedrückt werden, bis die Flamme brennt.	Temperaturfühler verbogen.	Temperaturfühler vorsichtig in senkrechte Lage zurückbiegen.
	Zwischenringe oder Brennerdeckel liegen schief auf.	Zwischenringe bzw. Brennerdeckel einrasten.
Backofen heizt nicht auf.	Thermostatknebel Backofen nicht eingestellt.	Thermostatknebel Backofen einstellen.
	Flamme erloschen.	Erneut zünden.
Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Lampe defekt.	Auswechseln der Lampe, sihe Seite 9.
Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten, Kundendienst rufen.
Backofentür schließt nicht.	Tür oder Türdichtung verschmutzt.	Schmutz nur mit Seifenlauge und feuchtem Tuch an Tür und Dichtung entfernen.
Obstsaft oder Eiweißflecken auf emailierten Teilen.	Feuchte Kuchen oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.

Typenschild

Das Typenschild befindet sich rechts an der Seitenleiste und ist nach Öffnen der Backofentür sichtbar. Für Ersatzteilbestellungen und eventuelle Rücksprachen mit unserem Kundendienst notieren Sie bitte folgende Daten:



Aufstellung und Installation

 **Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 5!**

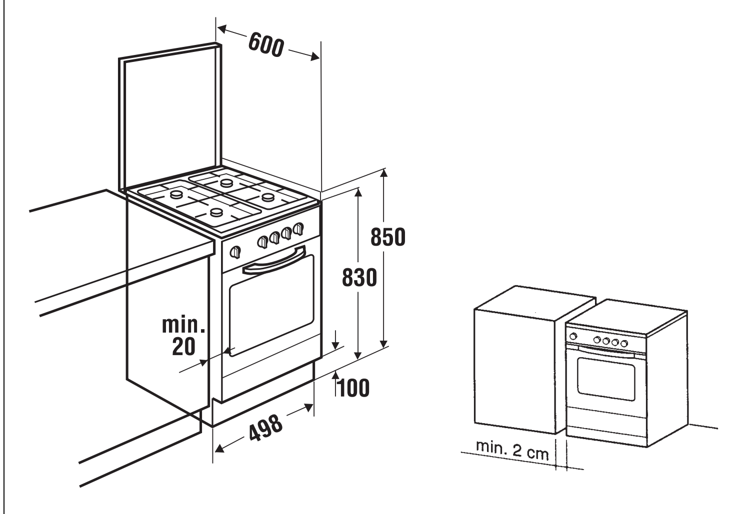
Aufstellungs- und Installationshinweise

- Anschluß und Inbetriebnahme dürfen nur von einem zugelassenen Gas-Installateur nach den geltenden Bestimmungen vorgenommen werden.
- Beim Anschluß an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der folgenden Institutionen zu beachten:
  DVGW Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches, (DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) Technische Regeln für Gas-Installationen)
  ÖVGW Österreichischer Verein für das Gas- und Wasserfach,
  TRGI Technische Richtlinien Gas-Installation,
  TRF Technische Richtlinien Flüssiggas,
  GVU Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen,
  und außerdem
  Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
  Einschlägige VDE-Bestimmungen,
  Einschlägige Rechtsverordnungen,
  Regionale Bau- und Feuerungsverordnungen.
- Die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlußbedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluß, Reparatur und Auswechseln der Backofenglühlampe das Gerät stromlos machen (z. B. LS-Schalter, Sicherung).
- Am eingebauten Gerät dürfen betriebsisolierte Teile nicht berührbar sein.

Gerät aufstellen und installieren

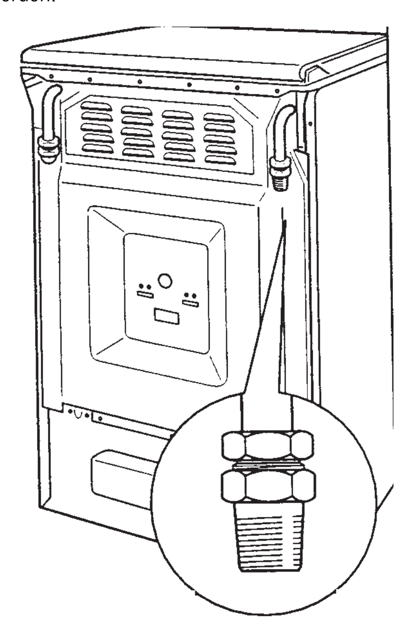
Nach Entfernen der Verpackung prüfen Sie sorgfältig, ob das Gerät Beschädigungen aufweist.
Die Verpackung und die Schutzfolie der herausnehmbaren Teile entfernen.
Der Aufstellungsraum sollte gut belüftet sein. Bitte beachten Sie, daß die Rückwand eine Temperatur von 50 °C aushaltenmuß, andernfalls bitten wir Sie, eine entsprechende Wärmeisolierung vorzunehmen.
Es handelt sich um ein Gerät der Schutzklasse X. Das bedeutet, daß das Gerät an gleich hohe Raum- oder Möbelwände gestellt werden kann. An beiden Seiten dürfen jedoch nur Möbel und andere Geräte angestellt werden, die die gleiche Höhe haben und es muß immer ein Mindestabstand von 20 mm eingehalten werden.
Achten Sie darauf, daß die Anschlußleitung des Gerätes keine heißen Teile im Bereich der Abgasführung des Backofens an der Geräterückwand berührt.

Abmessungen des Gerätes:



Gasanschluß

Der Anschluß muß gemäß dieser Anleitung und den technischen Regeln für Gasinstallationen (DVGW+TRGI) b.z.w. den technischen Regeln für Flüssiggas (TRF) durchgeführt werden. Außerdem müssen die örtlichen Vorschriften beachtet werden.



Der Anschluß des Gerätes kann sowohl rechts als auch links erfolgen, sodaß der Sicherheitsschlauch nicht hinter dem Gerät durchgeführt werden muß.

Der Anschluß kann fest oder lösbar sein. Eine DVGW-anerkannte Gasanschlußarmatur wird zwischengeschaltet.

Wird eine Sicherheitsgasschlauchleitung nach DIN 3383 Teil 1 verwendet, ist darauf zu achten, daß diese nicht durch heiße Zonen geleitet wird.
Der Gasanschluß wird einer Dichtheitsprüfung unterzogen. Dazu wird ein Lecksuchspray verwendet. Es dürfen auf keinen Fall Flammen zur Dichtheitsprüfung benuzt werden.

 **Wichtiger Hinweis!**
Beim Wechsel der Anschlußseite unbedingt beachten!

- Kappe von Anschlußstutzen abdrehen,
  2 Gabelschlüssel SW 24 verwenden,
- alte Kuperdichtung wegwerfen,
- neue Kupferdichtung (beiliegend) einsetzen,
- Kappe auf Anschlußstutzen der anderen Anschlußseite aufsetzen, gasdicht anziehen und auf Dichtheit prüfen.

Anschluß und Inbetriebnahme bei werkseitiger Einstellung auf Erdgas E

Die Geräte werden in der Regel in der Einstellung auf Erdgas E geliefert und sind mit dem Geräteschild entsprechend gekennzeichnet. Die Geräte können innerhalb des Wobbe-Index-Bereiches von 12.0 bis 15,7 kWh/m^3 ohne Nachstellung betrieben werden.
Die Primärlufteinstellung ist versiegelt und darf nicht verändert werden. Die Hauptdüse und die Kleinstelldüse haben für die Einstellung auf Erdgas E feste Bohrungen. Anschluß und Funktionskontrolle sind ausschließlich von konzessionierten Installateuren durchzuführen. Mit der Einstellung E gekennzeichnete Geräte sind vom Hersteller auf Erdgas E eingestellt und versiegelt. Bei diesen Geräten ist bei Erdgas E keine Einstellung erforderlich.
Verlangt das Gasversorgungsunternehmen eine von der Einstellung E abweichende Einstellung, ist nach der Installationsanleitung zu verfahren. Dies gilt auch, wenn die Versiegelung beschädigt ist.
Die Geräte können auch mit Erdgas LL oder Flüssiggas B/P 50 mbar betrieben werden. Dazu müssen die Düsen ausgewechselt und neu eingestellt werden (s. Gasdurchfluß-Einstelltabelle). Düsensätze sind über den Küppersbusch-Kundendienst erhältlich.

Betrieb bei abweichender Einstellung

Prüfen Sie, ob Geräteausführung, Kategorie und eingerichtete Gasart mit der örtlich vorhandenen Gasfamilie oder Gasgruppe übereinstimmt. Falls dies nicht der Fall ist, ist eine Umstellung oder Anpassung an die vorhandene Gasart erforderlich. Das Garät ist mit den für die Nennwärmebelastung vorgesehenen Düsen zu betreiben.
Der Betrieb des Gerätes mit den vorgesehenen Düsen und der sich daraus ergebenden Wärmebelastung ist innerhalb folgender Anschlußdruckbereiche zulässig.

- 18 bis 25 mbar bei Gasen der 2. Familie,
- 42,5 bis 57,5 mbar bei Gasen der 3. Familie.

Außerhalb der vorgenannten Druckbereiche darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Die Wärmebelastung in Vollbrand ergibt sich für alle Brennstellen durch Düsentausch. Die Wärmebelastung in Kleinbrand ergibt sich durch Einstellung der Kleinstellschraube. Der Betriebsheizwert am Aufstellungsort ist beim Gasversorgungsunternehemen zu erfragen und der richtige Düsensatz mit der Tabelle zu vergleichen.

Elektrischer Anschluß

Allgemeine Hinweise

- Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
- Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Spannung derjenigen auf dem Geräteschild entspricht und daß das Anschlußkabel für die auf dem Geräteschild angegebene Stromstärke geeignet ist.
- Das Gerät muß installationsseitig mit einer allpoligen Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm (z. B. LS-Schalter, Sicherung) versehen sein.

Wichtig
Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die auftreten, wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden.

Elektroanschluß herstellen

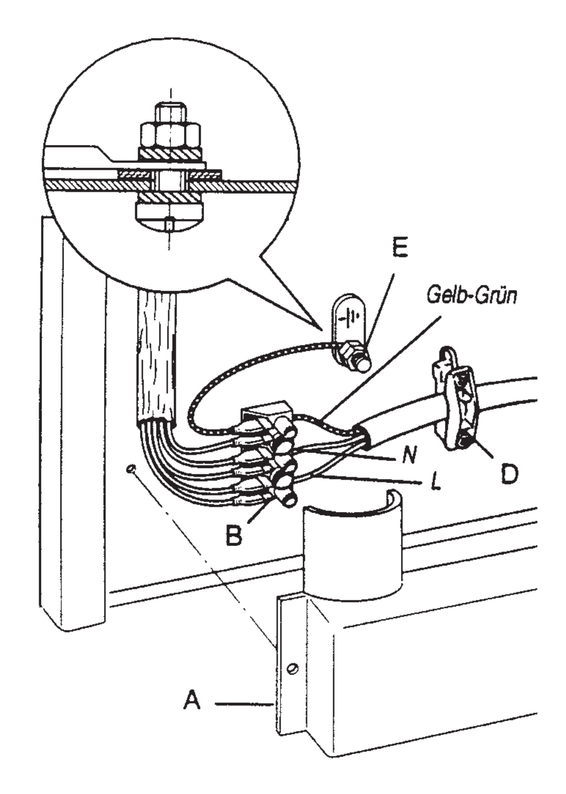
Für die Stromversorgung von Backofenbeleuchtung und Einhand-Zündung ist eine 230-240 V-Schutzkontakt-Steckdose erforderlich.
Das Gerät wird mit einem Anschlußkabel ausgeliefert.

Beim Austausch des Netzanschlußkabels nachfolgenden Abschnitt beachten!

Elektroanschluß bei Austausch des Netzanschlußkabels

Netzanschlußleitung **Typ H05RR-F** 230 V~ 3 x 0,75 mm^2

Um den elektrischen Anschluß vorzunehmen, ist wie folgt vorzugehen:



- Den Schutzdeckel **A** an der äußeren Rückwand des Herdes abschrauben.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung **D** führen und fixieren.
- Die einzelnen Phasen an das Klemmbrett **B** nach dem Schema in der Abbildung anschließen.
- Den Schutzleiter an die Klemme **E** anklemmen.
- Den Schutzdeckel **A** festschrauben.
- Verlegung des Netzanschlußkabels überprüfen:
  Das Anschlußkabel darf nicht eingeklemmt sein, über den Herd geführt werden oder am Abluftkanal liegen.

Betriebsbereitschaft herstellen

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden infolge von Installat .nsfehlern oder unsachgemäßer Benutzung des Gerätes.
Die technischen Werte für die Einstellung beim Herstellen der Betriebsbereitschaft und beim Umstellen auf eine andere Gasart sind der folgenden **Gasdurchfluss-Einstelltabelle** zu entnehmen.

Cat: II 2ELL 3B/P			**Flüssiggas** Hs 125,81 MJ/m³	**Abstand**	**Erdgas E** Hs 37,78 MJ/m³	**Abstand**	**Erdgas LL** Hs 32,49 MJ/m³	**Abstand**
Brenner	**Wärmebelastung kW**		50 mbar Düsen ∅ 1/100 mm	[mm]	20 mbar Düsen ∅ 1/100 mm	[mm]	20 mbar Düsen∅ 1/100 mm	[mm]
H-Brenner	Vollbrand	**0,99**	**42**	1,5	**75**	1	**83**	**1**
	Kleinbrand	0,285	23		E		E	
A-Brenner	Vollbrand	**1,810**	**58**	2	**100**	2	**110**	2
	Kleinbrand	0,340	25		E		E	
B-Brenner	Vollbrand	2,910	**72**	4	**125**	3	**140**	3
	Kleinbrand	0,580	34		E		E	
Backofen	Vollbrand	**3,130**	**75**	max	**130**	N5	**146**	N5
	Kleinbrand	0,770	40		E		E	

Inbetriebnahme

Kontrolle der Wärmebelastung nach der volumetrischen Methode im Erdgasbereich
Mit Hilfe eines Gaszählers und einer Stoppuhr kann das Gasvolumen ermittelt werden, das dem Gerät pro Zeiteinheit zugeführt werden muß.
Die richtige Gasmenge gibt der Einstellwert E an in Liter pro Stunde (l/h) oder Liter pro Minute (l/min). Er wird nach der Formel berechnet:

E = Wärmbelastung **:** Betriebsheizwert

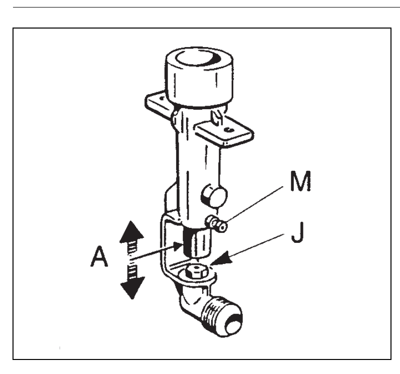
Hierbei ist zu beachten, daß die Wärmebelastung im Ruhezustand des Gerätes zu messen ist.
Die verschiedenen Einheiten sind entsprechend DVGW-TRGI umzurechnen.
Der Betriebsheizwert ist im örtlichen Gasversorgungsunternehmen zu erfragen. Der erforderliche Einstellwert für die Nennwärmebelastung und die Kleinstellwärmebelastung bezogen auf den Nenndruck ist der folgenden Gasdurchfluss-Einstelltabelle zu entnehmen.

Wärmebelastung bei Flüssiggas überprüfen
Prüfen Sie, ob die Kennzeichnung der eingesetzten Düsen mit den Herstellerangaben übereinstimmt. Prüfen Sie durch Kontrolle des Typenschildes oder durch Druckmessung, ob der eingebaute Druckregler den für die Gasart vorgesehenen Ausgangsdruck hat (s. Gasanschluß).

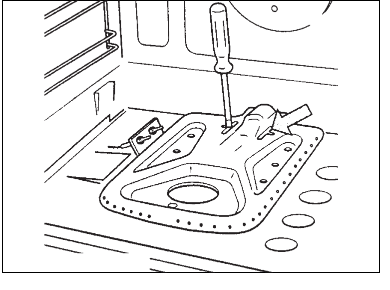
Versorgungsleitungen prüfen
Alle Verbindungen müssen auf Dichtheit überprüft werden. Schläuche müssen in ausreichendem Abstand zu heißen Flächen verlegt sein, sie dürfen nicht einklemmen.

Funktionskontrolle
Brenner anzünden und die Brennstabilität der Flammen innerhalb des Einstellbereiches Groß- und Kleinstellung überprüfen.
Den Backofenbrenner mindestens 10 Minuten auf höchster Temperaturstufe aufheizen und anschließend auf kleinste Stufe drehen. Der Brenner muß mit kleiner, aber standhafter Flamme brennen. Gegebenenfalls die Lufteinstellung ändern.

Primärluft regulieren



Herdmulde
- Den Brenner anzünden und überprüfen, ob die Flamme regelmäßig ist.
- Sollte eine Regulierung notwendig sein, mit dem Röhrchen **A** die Luftregulierung vornehmen.



Backofen
- Den Brenner anzünden und kontrollieren, ob die Flamme regelmäßig ist.
- Sollte eine Regulierung notwendig sein, ist die Muffe so lange zu verschieben, bis die richtige Einstellung funden ist.
- Dann die Schraube festziehen.

Die Regulierung der Primärluft ist exakt, wenn ausreichende Sicherheit gegen Abheben der Brennerflamme bei kaltem Brenner und gegen Rückschlagen bei heißem Brenner gegeben ist.

Kleinstellwärmebelastung einstellen

Kochmulde
- Brenner anzünden und Knebel auf Kleinstellung drehen.
- Knebel herausziehen, Schraubendreher in Schlitzöffnung setzen und nach rechts b.z.w. links drehen, bis die Flamme die richtige Kleinstellung aufweist (s. Gasdurchfluß-Einstelltabelle).

Diese Einstellung gilt nur für Erdgas. Im Falle von Flüssiggas muß die Schraube fest gegen den Anschlag eingedreht werden.

Backofen
- Knebel und Bedienungsblende abnehmen.
- Brenner anzünden und für etwa 10 Min. auf höchste Stufe (8) stellen.
- Danach langsam auf niedrigste Stufe (1) zurückdrehen und mit Schraubendreher die Kleinstellschraube nach rechts b.z.w. links drehen, bis die Flamme die richtige Kleinstellung aufweist (s. Gasdurchfluß-Einstelltabelle).

Diese Einstellung gilt nur für Erdgas. Im Falle von Flüssiggas muß die Schraube fest gegen den Anschlag eingedreht werden.

Brennerdüsen auswechseln

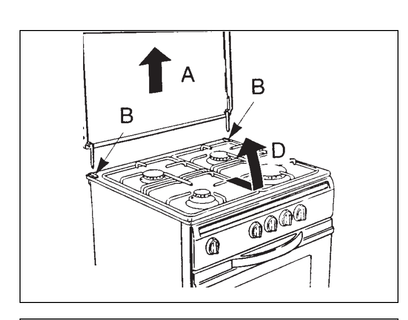


Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von zugelassenen Gasinstallateuren unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften vorgenommen werden.

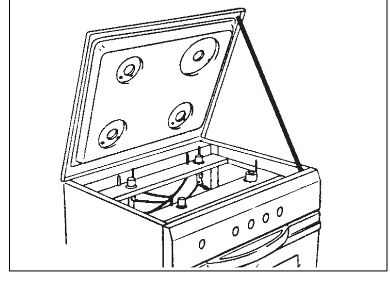
Bei der Umstellung auf eine andere Gasart b.z.w. -qualität sind die Brennerdüsen auszuwechseln.
Das Gerät ist **werkseitig** auf **Erdgas E** eingestellt.
Für **Erdgas ELL** ist der **Düsensatz Zubehör-Nr. 216** und für **Flüssiggas** der **Düsensatz Zubehör-Nr. 213** zu verwenden. Die erforderlichen Düsensätze sind über den Küppersbusch-Kundendienst erhältlich.
Nach dem Umstellen der Brennerdüsen ist das Brennverhalten zu prüfen und wenn nötig, die Primärluft einzuregulieren.

Technische Daten entnehmen Sie bitte der Gasdurchfluß-Einstelltabelle.

Zum Auswechseln der Düsen der Kochstellenbrenner muß die Herdmulde abgehoben werden. Dazu ist folgendermaßen vorzugehen:

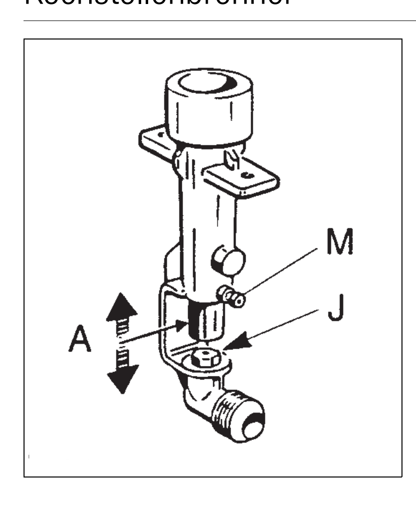


- Abdeckblech **A** nach oben ziehen und entfernen.
- Rippenrost und Brenner der Herdmulde entfernen.
- Herdmulde nach vorne ziehen, abheben und nach hinten angekippt aufstellen.



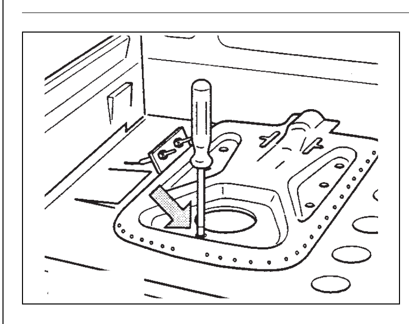
- Herdmulde mittels Stütze hochstellen und offen halten. Jetzt können die Düsen der Kochstellenbrenner gewechselt werden.

Kochstellenbrenner

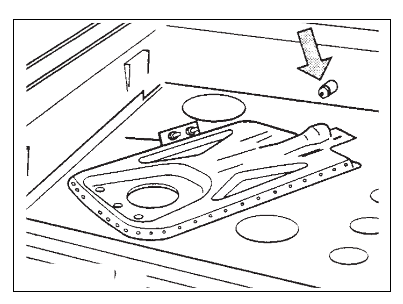


- Die Schraube **M** des Düsenträgers lockern und das Röhrchen zur Luftregulierung **A** vollständig heben.
- Die Düse **J** mit einem 7er Mehrkantschlüssel abschrauben und sie gegen eine Düse austauschen, die für das benutzte Gas vorgeschrieben ist (s. Tabelle).

Backofenbrenner

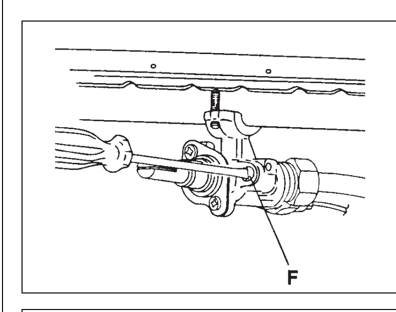


- Das Bodenblech über dem Brenner anheben und herausnehmen.
- Die Schraube aufschrauben (s. Abb.).
- Die Zündkerze vom Brenner lösen.

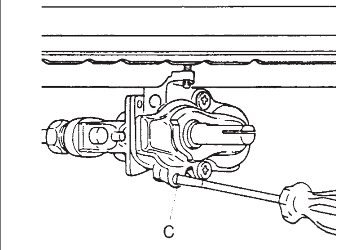


- Den Backofenbrenner nach vorne von der Düse abziehen (s. Abb.) und in das Innere des Ofens legen, ohne ihn herauszunehmen.
- Die Düse mit einem 7er Steckschlüssel gemäß Tabelle austauschen.
- Den Brenner vorsichtig wieder einbauen.

Kleinstellschrauben einstellen



Kochstellenbrenner
- Griff herausnehmen.
- Die Schraube **F** einschrauben.
- Die Kleinstellschraube evtl. einstellen.



Backofenbrenner
- Knebel abnehmen.
- Die Schraube **C** mit einem Schraubendreher einschrauben.
- Die Kleinstellschraube evtl. einstellen.

Technische Daten

Cat. II 2ELL 3B/P, G20 20 mbar, G30/G31 50 mbar

Kochfeld:
Garbrenner 1,0 kW
Normalbrenner 1,9 kW
Starkbrenner 3,15 kW

Backofen:
Backofenbrenner 3,13 kW
Ausmaße des Garraumes:
Breite x Höhe x Tiefe
50 cm x 85 cm x 60 cm
Backofenvolumen: 47 l

Anschlußwerte:
Gas-Anschlußwert 10,65 kW
Elt.-Anschlußwert 15 W bei 230 V ~ 50 Hz